

# POLLO AL CURRY E CURCUMA (6 PERSONE)

## INGREDIENTI

1 KILO DI PETTO DI POLLO	
2 CUCCHIAINI DI CURCUMA	
2 CUCCHIAINI DI CURRY	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	
SALE	
2 CUCCHIAI DI FARINA	

## STRUMENTI

TAGLIERE	
COLTELLO	
SACCHETTO	
PADELLA	
MESTOLO IN LEGNO	
COPERCHIO	
CUCCHIAINO	
SCOLAPASTA	

## PROCEDIMENTO

TAGLIARE IL POLLO A PICCOLI PEZZI



METTO IN UN SACCHETTO I PEZZETTI DI POLLO



AGGIUNGO 2 CUCCHIAI DI FARINA E UN PIZZICO DI SALE



AGGIUNGO 2 CUCCHIAINI DI CURRY



AGGIUNGO 2 CUCCHIAINI DI  
CURCUMA



AGITO IL SACCHETTO TENENDOLO  
CHIUSO E POI USO LO SCOLAPASTA  
PER TOGLIERE LA FARINA IN  
ECESSO



METTERE PADELLA SUL FUOCO E  
AGGIUNGERE 1 CUCCHIAIO DI  
OLIO



QUANDO L'OLIO FA LE BOLLICINE,  
METTERE IL POLLO NELLA PADELLA  
A FUOCO MEDIO



CON IL CUCCHIAIO AIUTATI A  
GIRARE I PEZZETTI DI POLLO PIU'  
VOLTE E COPRO CON COPERCHIO



QUANDO I BOCCONCINI SONO  
BELLI DORATI SONO PRONTI

**BUON APPETITO!!**



# POLLO AL CURRY E CURCUMA (6 PERSONE)

## INGREDIENTI

1 KILO DI PETTO DI POLLO	
2 CUCCHIAINI DI CURCUMA	
2 CUCCHIAINI DI CURRY	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	
SALE	
2 CUCCHIAI DI FARINA	

## STRUMENTI

TAGLIERE	
COLTELLO	
SACCHETTO	
PADELLA	
MESTOLO IN LEGNO	
COPERCHIO	
CUCCHIAINO	
SCOLAPASTA	

## PROCEDIMENTO

TAGLIARE IL POLLO A PICCOLI PEZZI



METTO IN UN SACCHETTO I PEZZETTI DI POLLO



AGGIUNGO 2 CUCCHIAI DI FARINA E UN PIZZICO DI SALE



AGGIUNGO 2 CUCCHIAINI DI CURRY



AGGIUNGO 2 CUCCHIAINI DI  
CURCUMA



AGITO IL SACCHETTO TENENDOLO  
CHIUSO E POI USO LO SCOLAPASTA  
PER TOGLIERE LA FARINA IN  
ECESSO



METTERE PADELLA SUL FUOCO E  
AGGIUNGERE 1 CUCCHIAIO DI  
OLIO



QUANDO L'OLIO FA LE BOLLICINE,  
METTERE IL POLLO NELLA PADELLA  
A FUOCO MEDIO



CON IL CUCCHIAIO AIUTATI A  
GIRARE I PEZZETTI DI POLLO PIU'  
VOLTE E COPRO CON COPERCHIO



QUANDO I BOCCONCINI SONO  
BELLI DORATI SONO PRONTI

**BUON APPETITO!!**



# POLLO AL CURRY E CURCUMA (6 PERSONE)

## INGREDIENTI

1 KILO DI PETTO DI POLLO	
2 CUCCHIAINI DI CURCUMA	
2 CUCCHIAINI DI CURRY	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	
SALE	
2 CUCCHIAI DI FARINA	

## STRUMENTI

TAGLIERE	
COLTELLO	
SACCHETTO	
PADELLA	
MESTOLO IN LEGNO	
COPERCHIO	
CUCCHIAINO	
SCOLAPASTA	

## PROCEDIMENTO

TAGLIARE IL POLLO A PICCOLI PEZZI



METTO IN UN SACCHETTO I PEZZETTI DI POLLO



AGGIUNGO 2 CUCCHIAI DI FARINA E UN PIZZICO DI SALE



AGGIUNGO 2 CUCCHIAINI DI CURRY



AGGIUNGO 2 CUCCHIAINI DI  
CURCUMA



AGITO IL SACCHETTO TENENDOLO  
CHIUSO E POI USO LO SCOLAPASTA  
PER TOGLIERE LA FARINA IN  
ECESSO



METTERE PADELLA SUL FUOCO E  
AGGIUNGERE 1 CUCCHIAIO DI  
OLIO



QUANDO L'OLIO FA LE BOLLICINE,  
METTERE IL POLLO NELLA PADELLA  
A FUOCO MEDIO



CON IL CUCCHIAIO AIUTATI A  
GIRARE I PEZZETTI DI POLLO PIU'  
VOLTE E COPRO CON COPERCHIO



QUANDO I BOCCONCINI SONO  
BELLI DORATI SONO PRONTI

**BUON APPETITO!!**



# POLLO AL CURRY E CURCUMA (6 PERSONE)

## INGREDIENTI

1 KILO DI PETTO DI POLLO	
2 CUCCHIAINI DI CURCUMA	
2 CUCCHIAINI DI CURRY	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	
SALE	
2 CUCCHIAI DI FARINA	

## STRUMENTI

TAGLIERE	
COLTELLO	
SACCHETTO	
PADELLA	
MESTOLO IN LEGNO	
COPERCHIO	
CUCCHIAINO	
SCOLAPASTA	

## PROCEDIMENTO

TAGLIARE IL POLLO A PICCOLI PEZZI



METTO IN UN SACCHETTO I PEZZETTI DI POLLO



AGGIUNGO 2 CUCCHIAI DI FARINA E UN PIZZICO DI SALE



AGGIUNGO 2 CUCCHIAINI DI CURRY



AGGIUNGO 2 CUCCHIAINI DI  
CURCUMA



AGITO IL SACCHETTO TENENDOLO  
CHIUSO E POI USO LO SCOLAPASTA  
PER TOGLIERE LA FARINA IN  
ECESSO



METTERE PADELLA SUL FUOCO E  
AGGIUNGERE 1 CUCCHIAIO DI  
OLIO



QUANDO L'OLIO FA LE BOLLICINE,  
METTERE IL POLLO NELLA PADELLA  
A FUOCO MEDIO



CON IL CUCCHIAIO AIUTATI A  
GIRARE I PEZZETTI DI POLLO PIU'  
VOLTE E COPRO CON COPERCHIO



QUANDO I BOCCONCINI SONO  
BELLI DORATI SONO PRONTI

**BUON APPETITO!!**



# POLLO AL CURRY E CURCUMA (6 PERSONE)

## INGREDIENTI

1 KILO DI PETTO DI POLLO	
2 CUCCHIAINI DI CURCUMA	
2 CUCCHIAINI DI CURRY	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	
SALE	
2 CUCCHIAI DI FARINA	

## STRUMENTI

TAGLIERE	
COLTELLO	
SACCHETTO	
PADELLA	
MESTOLO IN LEGNO	
COPERCHIO	
CUCCHIAINO	
SCOLAPASTA	

## PROCEDIMENTO

TAGLIARE IL POLLO A PICCOLI PEZZI



METTO IN UN SACCHETTO I PEZZETTI DI POLLO



AGGIUNGO 2 CUCCHIAI DI FARINA E UN PIZZICO DI SALE



AGGIUNGO 2 CUCCHIAINI DI CURRY



AGGIUNGO 2 CUCCHIAINI DI  
CURCUMA



AGITO IL SACCHETTO TENENDOLO  
CHIUSO E POI USO LO SCOLAPASTA  
PER TOGLIERE LA FARINA IN  
ECESSO



METTERE PADELLA SUL FUOCO E  
AGGIUNGERE 1 CUCCHIAIO DI  
OLIO



QUANDO L'OLIO FA LE BOLLICINE,  
METTERE IL POLLO NELLA PADELLA  
A FUOCO MEDIO



CON IL CUCCHIAIO AIUTATI A  
GIRARE I PEZZETTI DI POLLO PIU'  
VOLTE E COPRO CON COPERCHIO



QUANDO I BOCCONCINI SONO  
BELLI DORATI SONO PRONTI

**BUON APPETITO!!**

